

# balnéa

 tous les bains du monde  
Vallée du Louron / Hautes-Pyrénées

*En plein cœur des Pyrénées, Balnéa vous entraînera dans un univers de raffinement et de beauté brute : dôme de verre, voûte romane, carrelages mauresques...*

*En toute harmonie, l'eau, le bois, la lumière et la pierre vous invitent à un voyage initiatique à la découverte de tous les bains du monde et des plaisirs d'une eau thermale.*










*Balnéa se encuentra en pleno corazón de los Pirineos. Adéntrate en un universo de refinamiento y de belleza bruta : cúpula de cristal, bóveda romana, mosaicos moriscos...*

*Bienvenido a este enclave armonioso de madera, luz y piedra que te invita a un viaje para descubrir todos los baños del mundo y los placeres del agua termal.*

*Balnéa is located in the very heart of the Pyrenees. Enjoy its refinement and wild beauty : glass dome, Roman vault, Moorish mosaic...*

*Where water, wood and light fuse together in perfect harmony...Discover all the baths of the world and the pleasures of the thermal waters through this extraordinary journey*

# TABLEAU DES ALLERGENES RECONNUS

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		Gluten 1
Crustacés et produits à base de crustacés		Crustacés 2
Œufs et produits à base d'œufs		Œufs 3
Poissons et produits à base de poissons Gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme		Poissons 4
Arachides et produits à base d'arachides		Arachides 5
Soja et produits à base de soja		Soja 6
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		Lait 7
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)		Fruits à coque 8
Céleri et produits à base de céleri		Céleri 9
Moutarde et produits à base de moutarde		Moutarde 10
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Sésame 11
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg		Sulfites 12
Lupin et produits à base de lupin		Lupins 13
Mollusques et produits à base de mollusques		Mollusques 14

# FORMULE COUPLEE

## 38€

FÓRMULA COMBINADA / SPECIAL PACKAGE

*Un repas au restaurant*

*Menu Vitalité hors boissons*

+

*Une entrée de deux heures à Balnéa*

*\* Le repas et l'entrée doivent être faits dans la même journée.*

*Comida en el restaurante (Menú Vitalité sin bebida) + entrada de dos horas a Balnéa*

*Meal at the restaurant (Menu Vitalite, drinks not included) + 2-hrs entry to Balnea*

*\* Ambas actividades a realizar el mismo día      \* On the same day*

# ENTREES

Entrantes / Starters

## Potage du jour



*Sopa del día / Soup of the day*

7.00€

## Croustillant de chèvre au lait cru et jambon de pays



*Queso de cabra con jamón envuelto en masa de crêpe crujiente*

*Goat cheese with jamon (dry-cured ham) wrapped in a crunchy crêpe*

12.00€

## Terrine de poisson aux petits légumes



*Terrina de pescado con verduras / Fish terrine with vegetables*

12.00€

## Quiche au chèvre et miel



*Quiche de queso de cabra y miel*

*Quiche with goat cheese and honey*

11.00€

## Assiette de charcuterie



*Plato de embutidos*

*Plate of cold cuts*

13.00€

## Salade Louronnaise



(Salade verte, tomates, magrets de canard fumés, jambon de pays, fromage de pays de Mont, pignons de pin)

*(Lechuga, tomates, filetes de pato ahumados, jamón, queso mezcla de oveja y vaca de la quesería de Mont, piñones)*

*(Lettuce, tomatoes, smoked duck breasts, jamon (dry-cured ham), sheep and cow cheese from Mont, pine nuts)*

13.00€





Notre restaurant vous propose pour accompagner vos plats un pain aux céréales.

Nos prix affichés sont nets, service inclus, boisson non comprise / Precio neto con servicio incluido y sin bebida / Service included in the indicated net price. Drinks not included

# PLATS

## Platos / Meals

<b>Lasagne aux épinards et ricotta</b> 	<b>10.00€</b>
<i>Lasaña a las espinacas con ricotta / Spinach lasagna with ricotta</i>	
<b>Tortelli aux asperges et parmesan</b> 	<b>12.00€</b>
<i>Pastas a los espárragos y queso parmesano</i> <i>Pasta with roasted asparagus and parmesan cheese</i>	
<b>Queue de lotte rôtie au lard fumé et coulis de poivrons rouge</b> 	<b>13.00€</b>
<b>(14.00€ avec cristaux d'huiles essentielles de citron)</b> <i>Rape pescado con tocino ahumado y salsa de pimientos rojos</i> <i>Monkfish tail with smoked ham and red peppers sauce</i> <i>(14.00€ con cristales de limon) (14.00€ with lemon crystals)</i>	
<b>Jambonnette de dinde caramélisée au miel</b>	<b>12.00€</b>
<b>(14.00€ avec cristaux d'huiles essentielles de mélange provençal)</b> <i>Jamón de pavo caramelizado con miel / Turkey ham caramelized with honey</i> <i>(14.00€ con cristales de aceites esenciales mezcla de especias provenzales)</i> <i>(14.00€ with mixture of Provençal spices crystals)</i>	
<b>Araignée de porc sauce au curry</b> 	<b>14.00€</b>
<i>Solomillo de cerdo con salsa curry / Pork tenderloin with curry sauce</i>	
<b>Noix de joue de bœuf braisée à l'ancienne</b> 	<b>13.00€</b>
<i>Carne de vaca / Beef</i>	

### Suppléments

<i>Salade verte / Lechuga / Lettuce</i>	<b>2.00€</b>
<i>Assiette de frites ou pâtes</i>	<b>3.00€</b>
<i>Patatas fritas o pasta / French fries or pasta</i>	

# DESSERTS

## Postres

**Fromage blanc**  **5.00 €**

**(Miel ou myrtilles)**

*Queso fresco (con miel o arándanos)*

*Fromage blanc (with honey or with coulis of blueberry)*

**Entremet au chocolat** **5.50€**

*Pastel con mousse de chocolate*

*Cake with Chocolate Mousse*



**Parfait glacé au café**   **5.00 €**

**Tartelette façon crème brûlée à la vanille** **5.50 €**

*Tartita de crema catalana de vainilla*

*Tart of Burnt cream vanilla*



**Café gourmand**      **6.50 €**

*Café acompañado de surtido de dulces*

*Coffee with assorted sweets*

**Assiette de fromages**  **7.00 €**

*Tabla de quesos / cheeseboard*

# GLACES

## Helados / Ice creams

**Chocolat ou Café Liégeois** **6.00 €**



**Coupe glacée :**

*Copa de helado*

*Ice cream cup*

**1 boule .....2.00 €**

**2 boules .....3.50 €**

**3 boules .....4,50 €**

**Parfums :** 

**Vanille, fraise, chocolat, coco, caramel, café, rhum-raisin, menthe-chocolat**

*Sabores: Vainilla, fresa, chocolate, coco, caramelo, café, ron con pasas, menta-chocolate*

*Flavours: Vanilla, strawberry, chocolate, caramel, coffee, rum & raisin, mint chocolate*

**Sorbets :**

**Myrtille, citron, framboise, fruits de la passion, mangue.**

*Helados (sin grasa ni huevo) : arándano, limón, frambuesa, fruta de la pasión, mango.*

*Sorbets: blueberry, lemon, raspberry, passion fruit, mango.*

**Supplément chantilly .....0.30 €**

*Extra de nata montada / Whipped cream*

# Menu enfant (- de 12 ans) 7,50 €

Menú niño (menores 12 años) / Child's menu (under 12)




**Steak haché**

*ou*

**Jambon grillé**

*ou*

**Aiguillette de poulet panée aux corn flakes** 

*Hamburguesa O Jamón tostado O Pollo empanado en el cornflake  
Hamburger OR Grilled ham OR Chicken coated with breadcrumbs in the cornflake*

**Accompagnement au choix : frites OU pâtes (+ légumes)**

*Guarnición: patatas fritas O pasta (+ verduras)*

*With: french fries OR pasta (+ vegetables)*



**Dessert : glace OU Fromage blanc OU Entremet au chocolat**

*Postre: Helado O Queso blanco O Pastel con mousse de chocolate  
Dessert: Ice cream OR Fromage blanc OR Cake with Chocolate Mousse*

# Menu Végétarien 19 €

*pour les allergènes se reporter aux produits de la carte*

## Potage du jour **OU** Quiche chèvre et miel

*Sopa del día **O** Quiche de queso de cabra y miel  
Soup of the day **OR** Quiche with goat cheese and honey*



## Lasagne aux épinards et ricotta **OU** Tortelli aux asperges et parmesan

*Lasaña a las espinacas con ricotta **O** Pastas a los espárragos y queso parmesano  
Spinach lasagna with ricotta **OR** Pasta with roasted asparagus and parmesan cheese*



## Entremet au chocolat **OU** Fromage blanc aux myrtilles ou miel **OU** Parfait glacé au café

*Pastel con mousse de chocolate **O** Queso fresco arándanos o miel  
**O** « Parfait » helado de café*

*Cake with chocolate mousse **OR** Fromage blanc with blueberry or honey **OR** « Parfait » iced coffee*

**☛ (Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) = 16,00 €**

**\* Uniquement sur le menu végétarien**

*(Entrante + Plato) o (Plato + Postre) / (Starter + Main course) or (Main course + Dessert)  
Únicamente con el menú vegetariano / Only with the vegetarian menu*



# Menu Vitalité 22 €

*pour les allergènes se reporter aux produits de la carte*

**Potage du jour OU Croustillant de chèvre au lait cru et jambon de pays OU Terrine de poisson aux petits légumes OU Assiette de charcuterie**

*Sopa del día ○ Queso de cabra con jamón envuelto en masa de crêpe crujiente  
○ Terrina de pescado con verduras ○ Plato de embutidos  
Soup of the day OR Goat cheese with jamon (dry-cured ham) wrapped in a crunchy crêpe  
OR Fish terrine with vegetables OR Plate of cold cuts*

**Noix de joue de bœuf braisée à l'ancienne OU Queue de lotte rôtie au lard fumé et coulis de poivrons rouge OU Jambonnette de dinde caramélisée au miel  
OU Araignée de porc sauce au curry**

*Carne de vaca ○ Rape pescado con tocino ahumado y salsa de pimientos rojos ○ Jamón de pavo caramelizado con miel ○ Solomillo de cerdo con salsa curry  
Beef OR Monkfish tail with smoked ham and red peppers sauce OR Turkey ham caramelized with honey  
OR Pork tenderloin with curry sauce*

**Dessert du jour OU Entremet au chocolat OU Parfait glacé au café OU Tartelette façon crème brûlée à la vanille OU Fromage blanc myrtilles ou miel OU Deux boules de glace**

*Postre del día ○ Pastel con mousse de chocolate ○ « Parfait » helado de café ○ Tartita de crema catalana de vainilla ○ Queso fresco con miel o arándanos ○ Copa de helado  
Dessert of the day OR Cake with Chocolate mousse OR « Parfait » iced coffee OR Tart of Burnt cream vanilla OR Fromage blanc with honey or blueberry OR Ice cream cup*

**FORMULE COUPLÉE / FÓRMULA COMBINADA / SPECIAL PACKAGE 38,00€**

***Un repas au restaurant (Menu Vitalité hors boisson) + Une entrée de deux heures à Balnéa.***

*Comida en el restaurante (Menú Vitalité sin bebida) + entrada de dos horas a Balnéa*

*Meal at the restaurant (Menu Vitalite, drinks not included) + 2-hrs entry to Balnea*

# Menu Suggestion du jour

*Voir ardoise*

*Menu complet* 25 €

*Entrée + Plat* 18€

*Ou*

*Plat + Dessert*

# Menu aux cristaux d'huiles essentielles

26 €

Menú con cristales de aceites esenciales / Essential oil crystals menu

*pour les allergènes se reporter aux produits de la carte*

**Croustillant de chèvre au lait cru et jambon de pays aux cristaux de basilic**

**OU**

**Terrine de poisson aux petits légumes aux cristaux d'agrumes**

*Queso de cabra con jamón envuelto en masa de crêpe crujiente y cristales de albahaca O Terrina de pescado con verduras y cristales de cítricos*

*Goat cheese with jamon (dry-cured ham) wrapped in a crunchy crêpe with basil crystals OR Fish terrine with vegetables with citrus fruits crystals*



**Queue de lotte rôtie au lard fumé et coulis de poivrons rouges aux cristaux de citron**

**OU**

**Jambonnette de dinde caramélisée au miel et cristaux de mélange provençal**

*Rape pescado con tocino ahumado y salsa de pimientos rojos y cristales de limon O Jamón de pavo caramelizado con miel y cristales de mezcla de especias provenzales*

*Monkfish tail with smoked ham and red peppers sauce with lemon crystals OR Turkey ham caramelized with honey and mixture of Provençal spices crystals*



**Tartelette façon crème brûlée à la vanille aux cristaux de cannelle**

**OU**

**Entremet au chocolat et cristaux de menthe**

*Tartita de crema catalana de vainilla con cristales de canela O Pastel con mousse de chocolate con cristales de menta*

*Tart of Burnt cream vanilla with cinnamon crystals OR Cake with Chocolate mousse with mint crystals*

## Les Huiles Essentielles Culinaires



*Voici comment se présentent les cristaux d'huiles essentielles culinaires, une légère pincée sur vos plats est suffisante pour apporter une explosion de saveur.*

*Una pequeña dosis de dichos aceites es suficiente para provocar una explosión de sabor.*

*Just a few drops of these essential oils add an explosion of flavour to your dishes.*

*Les huiles essentielles sont connues majoritairement pour le bien être du corps mais aussi pour la santé, sont également utilisées en gastronomie pour raffiner et intensifier les plats. Les huiles essentielles culinaires sont travaillées en cuisine autant pour des préparations salées que pour des préparations sucrées. Aussi bien en préparation chaude ou froide les huiles essentielles s'accommodent avec de nombreuses recettes. Voici quelques exemples de cristaux d'huiles essentielles utilisés pour la cuisine: les cristaux d'huiles essentielles de bergamote, cardamome, cannelle, gingembre, menthe, basilic... .*

*Estos aceites conocidos principalmente por el bienestar y la salud que aportan al cuerpo, también se usan en la gastronomía para refinar o intensificar el sabor de los platos. Los aceites esenciales se pueden combinar tanto con los platos salados como con los dulces. Asimismo, son un aliño ideal para platos calientes y fríos. A continuación, se muestran algunos ejemplos de aceites esenciales que se utilizan en la cocina: los cristales de aceites esenciales de bergamota, cardamomo, canela, jengibre, menta, albahaca..*

*These healthy oils are not just good for health in general, but they are used to refine and intensify meals flavours. They go with sweet and salty meals, as well as several recipes of cold and hot meals. Next, there are some examples of essential oil crystals used for cooking: bergamot, cardamom, cinnamon, ginger, mint, basil..*

### *Conseils du chef / Recomendaciones del chef / Recommendations by the chef:*

*Les cristaux s'utilisent comme un assaisonnement (fleur de sel). Pour les préparations chaudes, saupoudrez votre assiette ou plat au dernier moment.*

*Los cristales se utilizan como condimento (flor de sal). En el caso de los platos calientes, espolvorear justo antes de servir.*

*Sprinkle hot meals with the essential oil crystals right before serving.*

# VINS

## Nos vins en bouteille



37,5cl

75cl

### Blanc

- IGP Côtes de Gascogne Colombelle « Charmes d'Automne »		19.50€
- AOC Jurançon, sec Pavillon Royal	12.50€	22,00€
- AOC Jurançon, doux Henry IV	13,00€	21,00€
- AOP Pacherenc de Vic Bilh, sec Les Jardins de Bouscassé	17,00€	27,00€
- IGP Domaine Tariquet, Côtes de Gascogne, Les Première Grives		23,00€

### Rosé

- AOP Côtes de Provence, Château du Rouët	14,50€	23,00€
- AOC Saint-Mont Rosé	10.00€	
- AOC Saint-Mont, Les Hauts de Bergelle		19,50€
- AOC Saint-Mont, Rosé d'enfer		18.50€
- IGP Côtes de Gascogne Condomois Corolle		15.00€

### Rouge

- AOC Madiran, Origami des Pyrénées		16.00€
- AOC Madiran, Château Peyros	16.00€	24,00€
- IGP Comté Tolosan, Le Bigourdan BRUMONT		16,00€
- AOC Saint-Mont, Béret Noir		19.00€
- AOC Saint-Mont, Les Hauts de Bergelle	10,50€	19,50€
- AOC Saint-Mont, Château de Sabazan		28.00€
- IGP Côtes de Gascogne, Condomois, Corolle		15.00€
- Appellation Somontano, Montessierra Crianza (Espagne)		19.50€
- AOC Béarn Domaine Larrivière		21.00€
- AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Pantaléon	13,50€	21.00€

## Nos vins aux verres et aux pots



Verre 12.5cl

1/4l

1/2l

### Blanc

- AOC Jurançon, Apéritif Henry IV	2,50€		
- AOC Saint Mont Les Cantegrêts	2,30€	4,60€	8,00€

### Rosé

- AOC Saint Mont Les Cantegrêts	2,30€	4,60€	8,00€
---------------------------------	-------	-------	-------

### Rouge

AOC Saint Mont Les Cantegrêts

2,30€

4,60€

8,00€

Nos prix affichés sont nets, service inclus, boisson non comprise / Precio neto con servicio incluido y sin bebida / Service included in the indicated net price. Drinks not included

# BOISSONS

*Bebidas / Drinks*

## CAFES

Café, Décaféiné .....1,40€  
Grand Café .....2,00€  
Café ou chocolat Viennois .....3,20€  
(avec chantilly)

Noisette .....1,60€  
Café au lait .....2,20€  
Capuccino .....2,80€  
Chocolat chaud .....2,50€

## THES 2, 50€

*Voir notre carte de thés*

Supplément lait .....0.30€

## JUS DE FRUITS 3,00€

Abricot, orange, pomme, pêche, tomate (20 cl)

## EAUX ET SODAS

Badoit, San Pelegrino (0,5l) .....3,00€  
Evian, Badoit, San Pelegrino (1l) .....4,00€

Sirops (25 cl): .....1,90€  
Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, kiwi, cassis

Sodas: .....3,00€  
Perrier (33 cl), Coca Cola (33 cl), Coca Cola Light (33 cl)  
Orangina (25 cl), Ice tea (20 cl), Fanta orange (25 cl), Oasis Tropical  
Limonade (25 cl) au verre .....2,30€

Supplément sirop .....0.30€

## BIERES

Pression blonde 1664 (25 cl) .....	2,60€
Bière blonde bouteille Grimbergen (33 cl) .....	3,50€
Bière blanche bouteille 1664 (33 cl) .....	3,50€
Bière artisanale au miel (33 cl) .....	3,50€

Supplément sirop .....0.30€

## APERITIFS

Ricard, Pastis, Whisky Baby (2 cl) .....2,50€

Whisky Baby(2 cl) + soda .....3,00€

Whisky (4 cl) .....4,50€

Whisky (4 cl) + soda .....5,00€

Kir Pêche, Cassis, Mûre (12,5 cl) .....3,00€

Martini rouge et blanc (5 cl) .....3,00€

Suze (4 cl) .....3,00€

Porto rouge et blanc (4 cl) .....3,40€

Baronnies châtaigne ou myrtille (4 cl) .....3,40€

Kir royal (12,5 cl) .....6,50€

Champagne :

La flûte .....6,00€

La bouteille .....55,00€

## DIGESTIFS

*Armagnac, cognac, liqueur de pomme (2 cl) .....5,00€*

*Nos prix affichés sont nets, service inclus, boisson non comprise / Precio neto con servicio incluido y sin bebida / Service included in the indicated net price. Drinks not included*